



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

52 6222 13 ÉLELMISZER-IPARI TECHNIKUS (ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS HIGIÉNYIA)

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- élelmiszer-előállítással illetve forgalmazással foglalkozó vállalkozásokban a termék-előállítás / forgalmazás folyamatában az élelmiszer-biztonsági követelményeknek megfelelő körülmények fenntartására, felügyeleti, irányítási szervezési feladatok ellátására;
- betartani és betartatni a higiéniai, minőség biztosítási, környezetvédelmi, munkavédelmi, állat-egészségügyi követelményeket, állatvédelmi előírásokat;
- a termékek menedzselését elvégezni, üzemvezetői, üzemi technológusi feladatokat ellátni;
- a különböző minőség-biztosítási rendszerek kialakításában, működtetésében részt venni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus

### (\*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

|  |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
|--|---|---|---|----------------------------------|---|--------------------------------------|----|--|---|--|---|----------------------------|-----------|---------------------------------------|---|----------------------------------|---|----------------------------------|---|--------------------------------------|---|----------------------------------|---|-----------------------------|---|---|--|--------------------------------|--|----------------------------------|---|---|---|-------------------------------|---|
| <p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>  | <p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FVM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b><br/>52 középiskola utolsó évfolyamának elvégzéséhez vagy érettségi vizsgához kötött szakképesítések, amelyek jellemzően szellemi tevékenység ellátására jogosítanak</p> <p><b>ISCED97 kód:</b><br/>4CV</p>  | <p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga<br/>A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet<br/>- Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>   | Ötfokú:                                 | 5 | jeles                            |   | 4                                    | jó |  | 3 | közepes  |   | 2                          | elégséges |                                       | 1 | elégtelen                        |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Ötfokú:  | 5   | jeles                                   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
|  | 4   | jó                                      |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
|  | 3   | közepes                                 |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
|  | 2   | elégséges                               |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
|  | 1   | elégtelen                               |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <p><b>A bizonyítvány sorozatjele:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>sorszám:</b><br/>123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</b><br/>2023.09.14</p>   | <p><b>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <p><b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Szakmai műveletek és technológia</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Mikrobiológia és élelmiszer-higiénia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-biztonság, minőség-ellenőrzés, minőségsszabályozás,</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Laboratóriumi műszerek, berendezések, élelmiszer-minősítés eszközei és módszerei</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Szakmai műveletek és technológia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-biztonság és higiénia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gazdálkodási és szervezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Munka-, tűz- és környezetvédelem</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Szakmai műveletek és technológia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-biztonság, minőségsszabályozás, minőség-ellenőrzés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> | Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai |   | Szakmai műveletek és technológia | 5 | Mikrobiológia és élelmiszer-higiénia | 5  | Élelmiszer-biztonság, minőség-ellenőrzés, minőségsszabályozás, | 5 | Laboratóriumi műszerek, berendezések, élelmiszer-minősítés eszközei és módszerei | 5 | Írásbeli vizsga érdemjegye | 5         | A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai |   | Szakmai műveletek és technológia | 5 | Élelmiszer-biztonság és higiénia | 5 | Gazdálkodási és szervezési ismeretek | 5 | Munka-, tűz- és környezetvédelem | 5 | Szakmai elmélet osztályzata | 5 | <b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b> |  | A gyakorlati vizsga tantárgyai |  | Szakmai műveletek és technológia | 5 | Élelmiszer-biztonság, minőségsszabályozás, minőség-ellenőrzés | 5 | Szakmai gyakorlat osztályzata | 5 |
| Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai  |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Szakmai műveletek és technológia   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Mikrobiológia és élelmiszer-higiénia   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Élelmiszer-biztonság, minőség-ellenőrzés, minőségsszabályozás,   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Laboratóriumi műszerek, berendezések, élelmiszer-minősítés eszközei és módszerei   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Írásbeli vizsga érdemjegye   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai  |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Szakmai műveletek és technológia   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Élelmiszer-biztonság és higiénia   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Gazdálkodási és szervezési ismeretek   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Munka-, tűz- és környezetvédelem   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Szakmai elmélet osztályzata  | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b>  |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| A gyakorlati vizsga tantárgyai   |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Szakmai műveletek és technológia   | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Élelmiszer-biztonság, minőségsszabályozás, minőség-ellenőrzés  | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| Szakmai gyakorlat osztályzata  | 5   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <p><b>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</b></p>   | <p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</b></p>  |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |
| <p><b>Jogi alap</b></p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről,<br/>26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről,<br/>37/2003. (XII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről,<br/>76/2005. (VIII. 31.) FVM rendelet a szakmai követelmények kiadásáról szóló 64/1994. (XII. 15.) FM rendelet módosításáról,<br/>25858/2005. FVM jóváhagyási számmal az FVM által jóváhagyott központi program.</p> |   |   |   |                                  |   |                                      |    |  |   |  |   |                            |           |                                       |   |                                  |   |                                  |   |                                      |   |                                  |   |                             |   |   |  |                                |  |                                  |   |   |   |                               |   |

## 6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

| A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása | A teljes program százalékában % | Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek) |
|--|---------------------------------|-------------------------------------|
| Iskolai/képző központ alapú                      | Elmélet: 50 % Gyakorlat: 50 %   |                                     |
| Munkahelyi alapú                                 |                                 |                                     |
| Akkreditált előzetes képzettség                  |                                 |                                     |
| Teljes képzési idő                               |                                 | 2 év                                |

### Belépési követelmények:

- érettségi vizsga

### További információk:

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

|  |         |
|--|---------|
| - Szakmai műveletek és technológia                           | 100 óra |
| - Szakmai gépek és berendezések                              | 100 óra |
| - Minőségbiztosítás, minőség-szabályozás, minőség-ellenőrzés | 100 óra |
| - Gazdálkodási és szervezési ismeretek                       | 100 óra |
| - Vezetési ismeretek   | 100 óra |
| - Kereskedelmi ismeretek                                     | 100 óra |
| - Munka- és környezetvédelem                                 | 100 óra |
| - Higiénia   | 100 óra |
| - Alkalmazott számítástechnika                               | 100 óra |
| - Szakmai idegen nyelv                                       | 100 óra |

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

|  |         |
|--|---------|
| - Szakmai technológia gyakorlat  | 100 óra |
| - Szakmai gépek és berendezések gyakorlat                              | 100 óra |
| - Minőségbiztosítás, minőség-szabályozás, minőség-ellenőrzés gyakorlat | 100 óra |
| - Nyári szakmai gyakorlat  | 100 óra |

### További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alakmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

**Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

A vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

**P. H.**